

Date limite de consommation et date de durabilité minimale : ce que vous devez savoir

15/12/2023

Les produits alimentaires préemballés comportent une mention indiquant la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM). Pour éviter tout risque d'intoxication, il est nécessaire de bien les comprendre.



L'essentiel

- Une date limite de consommation, DLC, est à ne pas dépasser.
- Une date de durabilité minimale, DDM, peut être dépassée si l'emballage est intact mais le produit peut avoir perdu une partie de ses propriétés gustatives.

L'apposition d'une date de durabilité minimale (DDM) sur l'étiquetage des denrées alimentaires a pour objectif de faire connaître au consommateur la date jusqu'à laquelle ces denrées conservent leurs qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc.

Pourvu que leur emballage n'ait pas été altéré, les denrées dont la DDM est dépassée peuvent être consommées sans risque par le consommateur.

Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables, la DDM est remplacée par une date limite de consommation (DLC).

La denrée ne peut plus être commercialisée au-delà de cette date et est susceptible de présenter un risque en cas de consommation.

La date limite de consommation (DLC)

La DLC indique une limite impérative. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, et, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.

Fixée sous la responsabilité des professionnels au terme d'essais de vieillissement, la DLC est apposée sur des produits tels que les charcuteries, les viandes fraîches ou les plats cuisinés réfrigérés.

Généralement, les denrées assorties d'une DLC se conservent au réfrigérateur. Leur sécurité au bout de la DLC n'est garantie que si les conditions de conservation sont respectées.

La DLC s'exprime sur les conditionnements par la mention « **À consommer jusqu'au...** » suivie de l'indication du jour et du mois ou d'une référence à l'endroit où cette date figure sur l'étiquetage :



Il est important de respecter cette date et de ne pas consommer un produit périmé, surtout si la température d'entreposage ou de conservation, mentionnée sur l'emballage, n'a pas été respectée (rupture de la chaîne du froid).

Bon à savoir

Il ne faut jamais congeler un produit dont la date limite de consommation est proche, atteinte ou dépassée. Dès qu'un emballage est ouvert, la DLC indiquée perd son utilité. Il convient alors de faire attention aux conditions de conservation et/ou au délai de consommation après ouverture apparaissant par ailleurs sur l'étiquetage.

La date de durabilité minimale (DDM)

La DDM n'a pas le caractère impératif de la DLC.

Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu une partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant présenter un risque pour celui qui le consommerait.

Ainsi, il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DDM est dépassée, pourvu que leur emballage ne soit pas altéré.

Tel est le cas, par exemple :

- du café qui passé un certain délai perd de son arôme ;
- des pâtisseries sèches qui en vieillissant perdent de leurs qualités gustatives.

Attention toutefois aux aliments de diététique infantile. La DDM correspond également à la date jusqu'à laquelle les teneurs en vitamines et minéraux des denrées sont garanties. Au-delà de cette date, l'adaptation nutritionnelle des denrées n'est plus garantie.

La DDM est exprimée sur les conditionnements par la mention « **À consommer de préférence avant le...** » complétée par l'une des indications suivantes ou par une référence à l'endroit où cette indication figure sur l'étiquetage :

- jour et mois pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois ;
- mois et année pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois ;

- année pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois.

Cette mention peut être complétée, pour les denrées alimentaires fabriquées et commercialisées sur le territoire national, par

- L'ajout des mots : « *Pour une dégustation optimale,* » avant l'indication de la DDM ;
- L'ajout de la phrase : « *Ce produit peut être consommé après cette date* » ou toute mention au sens équivalent pour le consommateur, dans le champ visuel de l'indication de la DDM.

Bon à savoir

Pour un produit en conserve (boîte métallique), plus que la DDM, c'est l'aspect extérieur de la conserve qu'il faut prendre en considération pour juger de sa stabilité. En effet, toute trace d'altération telle que déformation, traces de rouille, bombage, etc., peut révéler une altération du produit. En cas de doute, il est préférable d'éviter d'en consommer le contenu.

Dès qu'un emballage est ouvert, la DDM perd son utilité. Il convient alors de faire attention aux conditions de conservation et/ou au délai de consommation après ouverture apparaissant par ailleurs sur l'étiquetage.



À noter

Sont exemptés de DLC ou de DDM les denrées vendues non préemballées, les fruits et légumes frais, les boissons alcoolisées, les vinaigres, les sels de cuisine, les sucres solides, les produits de la boulangerie et de la pâtisserie normalement consommés dans les vingt-quatre heures après leur production et certains produits de confiserie.